

Vivez l'expérience Gibbys et découvrez notre vaste choix de fruits de mer et poissons frais, sans oublier nos steaks savamment vieillis et cuits à la perfection.

Nous vous accueillons avec du pain fraîchement cuit, des cornichons à l'aneth croquants, des croûtons ainsi que du bacon émietté.

Notre personnel de service d'expérience se fera un plaisir de vous recommander les accords parfaits dans notre vaste carte des vins. N'oubliez pas de garder de la place pour nos délicieux desserts faits maison.



Entrées & Salades

HUÎTRES FRAÎCHES

Demi-douzaine/**33** | Douzaine/**66** Mignonette et citron

HUÎTRES ROCKEFELLER

Demi-douzaine/**40** Épinards crémeux et bacon

SOUPE À L'OIGNON 24 SOUPE AUX PALOURDES STYLE NOUVELLE-ANGLETERRE 23

SALADE GIBBYS 19

Anchois sur demande

QUARTIER DE LAITUE ICEBERG AU FROMAGE BLEU 21

Vinaigrette crémeuse au fromage bleu

BURRATA D'AMORE 27

Pêches et basilic frais

GÂTEAU DE CRABE 40 Aïoli chipotle

COCKTAIL DE CREVETTES 38

Sauce cocktail classique

CREVETTES GRILLÉES 38

Roquette et beurre à l'ail

ESCARGOTS
À LA BOURGUIGNONNE 28

Plats

Tous les plats principaux sont servis avec une entrée de Salade Gibbys ou Quartier de laitue iceberg au fromage bleu

Sorbet au citron

Asperges fraîches <u>et</u> Pomme de terre Monte-Carlo (farcie avec crème sûre, bacon et ciboulette)

ou Pomme de terre au four

DE LA TERRE

ENTRECÔTE GRILLÉE 22 oz 80 Coupe Gibbys

BIFTECK DE FAUX-FILET 15 oz 78 Coupe Gibbys sans os

SURLONGE 15 oz **78** Coupe new-yorkaise

STEAK AU POIVRE 12 oz **68**Coupe new-yorkaise avec sauce au poivre

FILET MIGNON 8 oz/74 | 12 oz/82 Cœur de filet

BŒUF À LA DIANE 12 oz **83** Sauce aux champignons et poivre noir

BŒUF WELLINGTON 8 oz **85**Sauce bordelaise

CARRÉ D'AGNEAU D'YOUVILLE 84 Mariné aux fines herbes et à l'ail

FILET MIGNON KEBAB 65

Laqué à la liqueur de whisky

POULET DE CORNOUAILLES RÔTI 54

Sauce bordelaise

AUBERGINE PARMESAN **42**Pesto de basilic

DE LA MER

SAUMON ROYAL GRILLÉ 53

Huile parfumée aux herbes et asperges

FLÉTAN AU FOUR 62

Câpres, olives Taggiasche et tomates confites

OMBLE CHEVALIER 56

Laqué au citron et origan

CREVETTES GRILLÉES 70

Beurre à l'ail et au citron

QUEUES (3) DE HOMARD CANADIEN GRILLÉES 82

Beurre à l'ail



À-côtés

Crevettes provençale 26
Queue de homard Canadien grillée 26
Champignons sauvages 24
Frites maison 9
Asperges 14
Pomme de terre Monte Carlo 12
Pomme de terre au four 9
Sauce bordelaise <u>ou</u> au poivre <u>ou</u> à la diane 3 oz 6

Desserts

CRÈME GLACÉE SAVEUR DU JOUR 16

DAME BLANCHE 18

DÉLICE AU CHOCOLAT GIBBYS 18

MOUSSE AU CHOCOLAT 15

CRÈME BRÛLÉE 18

GÂTEAU AU FROMAGE SAISONNIER 18

TARTE AU CITRON MERINGUÉE 16

TRIO DE SORBETS MAISON 15

FRUITS FRAIS 14